


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.09.2023 12:16:51
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8c35099511e605f

18.11.2022 г.
протокол № 4
Зав. кафедрой Плиски О.В.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Утверждена
Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования
14 декабря 2022 г.
протокол № 4
Председатель  Карх Д.А.



(подпись)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Основы товароведения и экспертизы
Направление подготовки	38.03.06 Торговое дело
Профиль	Коммерческая деятельность и логистика предприятий
Форма обучения	очная
Год набора	2023
Разработана: Доцент, к.т.н. Лейберова Н.В.	

Екатеринбург
2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	5
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	11
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	11
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	12
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	13

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело (приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 963)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

является изучение теоретических положений и приобретение практических навыков в области товароведения, а также приобретение первичных умений применять отдельные методы товароведения и определять основополагающие характеристики потребительских товаров. Проводить оценку и подтверждение соответствия качества и безопасности товаров. Решать тактические задачи в торгово-экономической, торгово-организационной, торгово-технологической и административно-управленческой сферах.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к базовой части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					3.е.
	Всего за семестр	Контактная работа .(по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 1						
Зачет	108	56	28	28	52	3
Семестр 2						
Экзамен	144	36	0	36	72	4
	252	92	28	64	124	7

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
---------------------------------	-----------------------------------

<p>ОПК-1 Способен применять знания экономической и управленческой теории при решении оперативных и тактических задач в торгово-экономической, торгово-организационной, торгово-технологической и административно-управленческой сферах;</p>	<p>ИД-1.ОПК-1 Знать: основы экономической и управленческой теории при решении оперативных и тактических задач; нормативные документы и действующее законодательство в товароведной деятельности; свойства и показатели ассортимента товаров; номенклатуру потребительских свойств и показателей качества; номенклатуру потребительских свойств и показателей качества потребительских товаров; основные этапы развития маркетинга как науки; содержание концепций управления маркетингом на предприятии; практические подходы к определению источников и механизмов обеспечения конкурентного преимущества организации; общие положения о виде деятельности организаций, основных закономерностях функционирования объектов профессиональной деятельности, методов и алгоритмов решения практических задач</p>
	<p>ИД-2.ОПК-1 Уметь: исследовать внешнюю и внутреннюю среду организации, выявлять ее ключевые элементы и оценивать их влияние на организацию; управлять поведением потребителей на всех этапах процесса принятия потребительского решения; выявлять маркетинговые проблемы при анализе конкретных ситуаций и намечать способы их решения; оценивать конкурентоспособность предприятия и выработать мероприятия по её повышению; работать с основными документами в организации, закрепляющими управленческие решения при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений; решать задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической среды; использовать нормативные документы в товароведной деятельности и соблюдать действующее законодательство; анализировать и формировать ассортимент товаров; общие и специфические требования, предъявляемые к товарам; основные процедуры при контроле качества товаров.</p>
	<p>ИД-3.ОПК-1 Иметь практический опыт: работы с информационно-коммуникационными технологиями в решении задач профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности, в т.ч. работы с нормативной документацией в товароведно-оценочной деятельности с учетом методов управления ассортиментом товаров в торговом предприятии</p>

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 1		98					
Тема 1.	Предмет, цели и задачи товароведения	14	2	4		8	
Тема 2.	Классификация и кодирование товаров. Ассортимент потребительских товаров	16	2	4		10	

Тема 3.	Свойство и качество потребительских товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров	14	4	4		6	
Тема 4.	Контроль качества и методы исследования потребительских товаров	22	4	4		14	
Тема 5.	Основы хранения потребительских товаров	10	2	4		4	
Тема 6.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения	22	4	8		10	
Семестр 2		118					
Тема 7.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения	52	6	16		30	
Тема 8.	Общая характеристика и классификация непродовольственных товаров	20	4			16	
Тема 9.	Товароведение и экспертиза тары и упаковочных материалов	8		4		4	
Тема 10.	Товароведение и экспертиза отдельных групп непродовольственных товаров	38		16		22	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 2	Творческое задание.	Оформляется в виде отчета по форме предложенной преподавателем.	5 баллов
Темы 2-3	Аудиторная контрольная работа 1.	Контрольная работа состоит из пяти вариантов, в каждом варианте 5 заданий.	5 баллов
Тема 6	Аудиторная контрольная работа 2.	Контрольная работа состоит из трех вариантов, в каждом варианте 5 заданий.	5 баллов
Темы 1-10	Тестирование	Тест состоит из 17 вопросов.	5 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
1 семестр (За)	Билет	3 вопроса	зачет/незачет
2 семестр (Эк)	Билет	2 теоретических вопроса и 1 практическое задание	Оценивается по 5 бальной шкале (от 2 до 5 баллов).

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Предмет, цели и задачи товароведения Цель, задачи, структура учебной дисциплины. Принципы товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности</p>
<p>Тема 2. Классификация и кодирование товаров. Ассортимент потребительских товаров Классификация как метод кодирования. Ассортимент потребительских товаров: понятие и его классификация.</p>
<p>Тема 3. Свойство и качество потребительских товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров Свойства и показатели качества. Пищевая ценность продовольственных товаров.</p>
<p>Тема 4. Контроль качества и методы исследования потребительских товаров Методы оценки качества потребительских товаров.</p>
<p>Тема 5. Основы хранения потребительских товаров Процессы, протекающие при хранении товаров: физические, химические, биохимические, микробиологические и синтетические.</p>
<p>Тема 6. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения Товароведение и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров Товароведение и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров</p>
<p>Тема 7. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения Товароведение и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров Товароведение и экспертиза мясных товаров Товароведение и экспертиза рыбных товаров и объектов нерыбного промысла</p>
<p>Тема 8. Общая характеристика и классификация непродовольственных товаров Особенности классификации, общая характеристика и оценка качества непродовольственных товаров</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. Предмет, цели и задачи товароведения Основополагающие термины в области товароведения</p>
<p>Тема 2. Классификация и кодирование товаров. Ассортимент потребительских товаров Изучение методов классификации и кодирования товаров. Изучение количественных показателей ассортимента товаров. Решение задач.</p>
<p>Тема 3. Свойство и качество потребительских товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров Показатели и градации качества. Расчет энергетической ценности продовольственных товаров.</p>
<p>Тема 4. Контроль качества и методы исследования потребительских товаров Отработка методов оценки качества потребительских товаров. Дефекты потребительских товаров.</p>

<p>Тема 5. Основы хранения потребительских товаров</p> <p>Расчет количественных потерь</p>
<p>Тема 6. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения</p> <p>Отработка методики оценки качества зерномучных и кондитерских товаров. Отработка методики оценки качества плодоовощных и вкусовых товаров</p>
<p>Тема 7. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения</p> <p>Отработка методики оценки качества молочных товаров и пищевых жиров Отработка методики оценки качества мясных товаров Отработка методики оценки качества рыбных товаров и объектов нерыбного промысла</p>
<p>Тема 9. Товароведение и экспертиза тары и упаковочных материалов</p> <p>Классификация тары и упаковочных материалов. Классификация средств маркирования. Требования, предъявляемые к отдельным видам упаковочных материалов.</p>
<p>Тема 10. Товароведение и экспертиза отдельных групп непродовольственных товаров</p> <p>Особенности классификации и оценки качества парфюмерно-косметических товаров. Особенности классификации, формирования ассортимента и оценки качества силикатных и керамических изделий Особенности классификации и оценки качества кожгалантерейных товаров</p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Предмет, цели и задачи товароведения</p> <p>Изучить состояние потребительского рынка товаров</p>
<p>Тема 2. Классификация и кодирование товаров. Ассортимент потребительских товаров</p> <p>Управление ассортиментом. Теоретические, эмпирические и практические методы классификации. Кодирование товаров.</p>
<p>Тема 3. Свойство и качество потребительских товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров</p> <p>Свойства и показатели качества. Химия пищевых веществ. Номенклатура потребительских свойств и показателей.</p>
<p>Тема 4. Контроль качества и методы исследования потребительских товаров</p> <p>Градации качества. Понятия: сорт, номер, марка, артикул. Современные методы оценки качества потребительских товаров</p>
<p>Тема 5. Основы хранения потребительских товаров</p> <p>Меры по снижению и предупреждению потерь</p>
<p>Тема 6. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения</p> <p>Особенности товароведных характеристик отдельных групп товаров растительного происхождения.</p>

Тема 7. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения
Особенности товароведных характеристик отдельных групп молочных товаров и пищевых жиров
Особенности товароведных характеристик отдельных групп мясных товаров
Особенности товароведных характеристик отдельных групп рыбных товаров и объектов нерыбного промысла

Тема 8. Общая характеристика и классификация непродовольственных товаров
Изучить классификации непродовольственных товаров по заданию преподавателя

Тема 9. Товароведение и экспертиза тары и упаковочных материалов
Изучение свойств и состава упаковочных материалов

Тема 10. Товароведение и экспертиза отдельных групп непродовольственных товаров
Товароведная характеристика, особенности состава и оценка качества отдельных групп парфюмерно-косметических товаров
Товароведная характеристика, особенности художественного исполнения и декорирования отдельных видов силикатных и керамических изделий
Товароведная характеристика, особенности формирования ассортимента и оценки качества отдельных групп кожгалантерейных товаров

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Курсовая работа не предусмотрена учебным планом, материалы не размещаются

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Не предусмотрено учебным планом

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Не предусмотрено учебным планом

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: Учебное пособие для бакалавров. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 192 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091458>

2. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018. - 508 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1093715>

3. Райкова Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для студентов, обучающихся по направлениям подготовки "Товароведение" и "Торговое дело" (квалификация - бакалавр). - Москва: Дашков и К°, 2019. - 411

Дополнительная литература:

1. Балаева С. И., Дзахмишева И. Ш., Блиева М. В., Алагирова Р. М., Кучмезова Х. М., Карцаева А. Л., Житеева М. Х. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров". - Москва: Дашков и К°, 2011. - 551

2. Шевченко В. В., Вытовтов А. А., Карасева Е. Н., Лазарев Е. Н., Малютенкова С. М., Нилова Л. П., Пилипенко Т. В., Старостенко И. Э. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров". - Москва: ИНФРА-М, 2012. - 751

3. Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В., Елисеев М. Н., Иванова Т. Н., Положишникова М. А., Белкин Ю. Д., Коснырева Л. М., Гончаренко О. А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для студентов, обучающихся по направлениям подготовки "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания", "Экономика" (уровень бакалавриата) и "Таможенное дело" (уровень специалитета). - Москва: Дашков и К°, 2020. - 948

4. Чалых Т. И., Пехташева Е. Л., Райкова Е. Ю., Умаленова Н. В., Фукина О. В., Ибрагимова Н. А., Золотова С. В., Сорокин Д. А., Горюнова О. Б. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник для студентов, обучающихся по направлениям подготовки "Товароведение", "Торговое дело" (квалификация "бакалавр"). - Москва: Дашков и К°, 2020. - 759

5. Ивашевская Е. Б., Рязанова О. А. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 384 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/156407>

6. Рязанова О. А., Николаева М. А. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 288 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/167421>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft Office 2016. Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Консультант+. Срок действия лицензии до 31.12.2023

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.